



# Rolice s piletinom i sirom (Taquitosi)

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

2 fileta pilećih prsa  
140 g K plus mliječnog namaza  
sol, papar  
dimljena paprika  
100 g ribanog tvrdog sira  
100 g cheddar sira  
8 tortilja

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Filete pilećih prsa kuhajte 15-20 minuta te ostavite da se rashlade. Vilicom ih natrgajte na manje komade pa ih posolite, popaprite i dodajte im 1 žličicu slatke dimljene paprike. Piletini potom dodajte K plus mliječni namaz, ribani tvrdi sir i cheddar sir narezan na kockice te promiješajte.

Svaku tortilju narežite na 4 dijela pa napunite smjesom i čvrsto zarolajte. Rolice možete pripremiti na dva načina, a možete ih zamrznuti i spremite za kasniji brz obrok. Za prvu varijantu pecite u pećnici 15-20 minuta na 220°C. Ili ih pripremite u tavi, pržeći na žlici ulja par minuta sa svake strane, dok nisu lijepo rumeni. Pospite sjeckanim mladim lukom.